

galiçia

SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e facer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:

http://www.medioruralembar.xunta.es/areas/investigacion_e_formacion/transferencia_tecnologica/plan_e_actividades/

Os interesados tamén poderán obter a solicitude a través da páxina web da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia



<http://evega.xunta.gal/>

As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:

Fax: 988 788 099 | e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

Plan de transferencia para o apoio ás actividades de demostración e de información ao agro galego 2018

ORGANIZA

evega Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

COLABORAN



ILMO. CONCELLO DE CAMBADOS



Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural:
Europa inviste no rural



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



XUNTA DE GALICIA

XORNADA TÉCNICA NOVAS TENDENCIAS E PROCESOS NA ELABORACIÓN DE VIÑOS

16 de maio de 2018

Salón de Congressos e Exposicións José Peña

Rúa o Borrón nº 14

Cambados (Pontevedra)

XUNTA DE GALICIA

PROGRAMA

09:30-09:30 **Entrega de documentación. Presentación da xornada.**

09:30-10:15 **O osíxeno na enoloxía: xestión e aplicacións.**

Marta Arranz Basagoiti | *Enóloga de Vinventions*

10:15-11:00 **Os viños avellentados no mar. A experiencia da adega submarina Crusoe Treasure.**

Antonio Tomás Palacios García | *Profesor asociado (Universidade da Rioxia)*
Enólogo da Adega Crusoe Treasure

11:00-11:15 **Quenda de preguntas.**

Moderador: Alfonso Losada Quiroga | *Enxeñeiro técnico agrícola*

11:15-11:45 Pausa-café

11:45-13:15 **Novas tendencias de elaboración. As experiencias galegas.**

A elaboración en depósitos ovoideos de formigón.

Manuel Luis Costa Fontán | *Técnico da Adega Lagar de Costa*

A elaboración en depósitos de granito.

Cayetano Otero Padín | *Enólogo da Adega Santiago Roma*
Fernando García Collazo | *Enxeñeiro industrial de Epetrum*

A elaboración en cerámica.

Manuel Verao Pérez | *Técnico da Adega Reitoral de Gundivós*
José Elías González Prieto | *Xerente da Adega Reitoral de Gundivós*

A elaboración en ánforas de barro.

Alfredo Fernández Rodríguez | *Adega Pousadoiro*

13:15-13:30 **Quenda de preguntas.**

Moderador: Alfonso Losada Quiroga | *Enxeñeiro técnico agrícola*

13:30-14:00 **Cata de viños elaborados e conservados en distintos materiais.**

OBXECTIVOS

Nos derradeiros anos os viños galegos sobresaen nos mercados tanto nacionais coma internacionais fundamentalmente pola explotación das variedades cultivadas nos nosos viñedos, as nosas variedades autóctonas, que conforman un patrimonio varietal gardado e utilizado para a reestruturación do viñado en Galicia. As denominacións de orixe galegas así como as indicacións xeográficas protexidas utilizan de xeito eficiente estas viníferas autóctonas, maioritariamente o Godello, a Treixadura, o Albariño, a Mencía, o Caiño e o Brancellao. O respecto e a potenciación destas variedades propias constitúe o alicerce principal sobre o que se asentarán os viños galegos do futuro.

Durante as últimas décadas, a meirande parte das adegas sufriu unha profunda renovación tecnolóxica traducida en modernas instalacións de elaboración e dirixidas por técnicos de probada solvencia. Do mesmo xeito, a viticultura tamén avanzou con novas técnicas de cultivo no tocante á plantación, a labra, a condución, as técnicas de poda, a fertilización e os tratamentos fitosanitarios.

No futuro máis achegado as adegas deben coidar e apostar pola singularidade dos seus viños e unha das vías é a introdución de novos procesos de elaboración, sempre respectuosos coa tipicidade, cuxa finalidade sexa diversificar a gama de produtos e alongar as súas prestacións sensoriais máis aló do embotellado.

Por iso as adegas deberán responder ás tendencias previsibles no futuro e adaptarse ás esixencias do consumidor. Unha adaptación que pasa por pescudar no uso de novos materiais para a crianza de viños como distintos tipos de madeira, os recipientes de barro, os depósitos de formigón de distintas formas e elaboracións.

Os obxectivos que se perseguen son:

- Coñecer os novos procesos e métodos de elaboración de viños que forman parte das novas tendencias que algunhas adegas galegas está a implementar.
- Amosar os novos estilos de elaborar viños: con distintos tipos de depósitos dando moita importancia á barrica de carballo así como outros tipos de materiais innovadores (barro, formigón, granito).
- Coñecer os diferentes envases utilizados polas adegas innovadoras e as distintas condicións de avellentado e garda.
- Ter un coñecemento actualizado das tendencias de elaboración de viño en Galicia.

DESTINATARIOS

Viticultores, adegueiros, enólogos, persoal técnico das adegas e dos consellos reguladores, persoal investigador interesado no tema. Con especial fincapé ás mulleres e mozos/as agricultores/adegueiros en activo. Público interesado en xeral.

INSCRICIÓN

Número de prazas: 100 | Data de inscrición: ata o día 14 de maio de 2018